

Meisterwerke aus Ihrer Küche

Rezepte für saisonale Menüs



GAGGENAU



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Die Erfolgsgeschichte von Gaggenau ist eine Geschichte außergewöhnlicher Produkte: Immer wieder inspirieren uns Erfahrungen aus der Profiküche zu innovativen Gerätefunktionen für die private Küche – beispielsweise der Dampfbackofen, den Gaggenau als erster Hausgerätehersteller für die private Küche entwickelt hat.

Gaggenau hat sich zum Ziel gesetzt, ambitionierten Hobbyköch:innen Wege aufzuzeigen, ihre Visionen zu verwirklichen. Dazu werden Geräte von außerordentlicher Qualität entwickelt. Gefertigt aus Materialien wie Edelstahl und Glas werden sie zu einem wahren Design-Statement. Zu einer Symbiose aus Tradition und Avantgarde. Zu einem Symbol der Einfachheit und Authentizität.

Seit der Gründung im Jahr 1683 im Schwarzwald setzt das Unternehmen mit international vielfach prämierten Produkten immer wieder neue Maßstäbe. Gaggenau prägt seit dieser Zeit Genusskultur wie kaum eine andere Marke.

Das Produktportfolio reicht von Backöfen, Dampfbacköfen und Kochfeldern über Lüftungsgeräte, Geschirrspüler, Kühl- und Weinklimaschränke bis hin zu Kaffee-Vollautomaten sowie Wärme- und Vakuumierschubladen.

Freude am Genießen

Gaggenau steht für Design, Perfektion und außergewöhnliche Genusserlebnisse. Zu etwas Besonderem werden diese Genusserlebnisse, wenn sie in Gesellschaft und in der Küche stattfinden.

In den letzten Jahren haben die Wertschätzung des Kochens und damit die Küche als Raum für Begegnung noch einmal stark zugenommen. Wir achten mehr auf das, was wir zu uns nehmen und was uns gut tut – darum ist es für Gaggenau wichtig Kochkunst und Esskultur zu fördern.

Mit den folgenden vier saisonalen Menüs haben Sie eine Grundlage für viele Gelegenheiten. Alle Rezepte sind auf vier Personen ausgelegt. Seien Sie kreativ, mutig, anspruchsvoll und neugierig – lassen Sie sich von unseren Rezepten inspirieren. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen, Ausprobieren und Genießen.



Flammkuchen | Grundrezept Hefeteig

500 g Mehl, Typ 550
 3 EL Olivenöl
 1 EL Salz
 1 Prise Zucker
 ½ Würfel Hefe
 275 ml Wasser

Alle Zutaten zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Im Dampfbackofen in der Funktion „Gären“ ca. 20 Minuten gehen lassen. Oder abgedeckt an einen warmen Ort stellen. Am besten gärt Hefe bei Temperaturen um 38°C.

Teig in 5 Portionen teilen und zu dünnen Fladen ausrollen. Nacheinander belegen und sofort backen.

Tipps für Ihren Gaggenau Backstein

- Backstein vor dem Backen immer auf die gewünschte Temperatur aufheizen.
- Backwaren direkt auf den Stein setzen.
- Backstein nicht mit Wasser reinigen, Verschmutzungen abschaben.
- Backstein ist auf beiden Seiten einsetzbar, kann also immer wieder gewendet werden.
- Backstein bei Nichtgebrauch außerhalb des Backofens aufbewahren.



Flammkuchen | Varianten



Pancetta | Balsamico-Zwiebeln | Aubergine | Taleggio | Schmand

Backstein auf 300 °C vorheizen

2 St. Auberginen

Salz, Olivenöl

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

200 g Schmand

100 g Balsamico-Zwiebeln aus dem Glas

150 g Taleggio

150 g Pancetta

½ Bund Frühlingszwiebeln

Auberginen halbieren mit Salz und Olivenöl würzen. Im Backofen bei 180 °C ca. 45 Minuten garen. Fruchtfleisch aus der Schale schaben und grob hacken. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Schmand glattrühren.

Balsamico-Zwiebeln abtropfen und halbieren. Taleggio in Stücke rupfen. Pancetta in dünne Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.



Burata | Paprika | Pancetta | Frühlingszwiebeln | Schmand

Backstein auf 300 °C vorheizen

2 rote Paprika

etwas Olivenöl

Salz, Pfeffer

200 g Schmand

etwas frischen Thymian

100 g Pancetta

1 Burata

½ Bund Frühlingszwiebeln

Paprika in kleine Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmand mit etwas gehacktem Thymian verrühren.

Pancetta in Streifen schneiden. Burata in kleine Stücke rupfen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.

Kürbis | Pancetta | Burrata | Thymian | Schmand

Backstein auf 300 °C
vorheizen

400 g Hokkaidokürbis

Salz, Pfeffer, Curry

1 EL Honig

3 EL Olivenöl

200 g Schmand

5 Zweige Thymian, gehackt

200 g Büffelmozzarella

100 g Pancetta

1 kl. Bund

Frühlingszwiebeln

Kürbis in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Curry, Pfeffer, Honig und Olivenöl mischen.

Schmand glattrühren und mit dem gehackten Thymian mischen.

Büffelmozzarella in kleine Stücke reißen.

Pancetta in feine Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.



Rotkohl | Chorizo | Blauschimmelkäse | Schmand

Backstein auf 300 °C
vorheizen

½ kleiner Rotkohl

Öl, Essig

etwas Honig

1 EL Preiselbeeren

Salz, Pfeffer

200 g Schmand

etwas gehackter Thymian

200 g Chorizo

150 g Blauschimmelkäse

1 kl. Bund

Frühlingszwiebeln

100 g Maronen

Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Aus Öl, Essig, Honig, Preiselbeeren, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten und den Rotkohl marinieren. Etwas ziehen lassen.

Schmand glattrühren und den Thymian zugeben.

Chorizo würfeln, Blauschimmelkäse in kleine Stücke rupfen. Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden. Maronen würfeln.

Fladen auf den Holzschieber aufziehen, mit Schmand bestreichen und alle Zutaten darauf verteilen. Ca. 3 – 4 Minuten backen.



Frühling



Gedämpfter Rucola-Büffelmozzarella-Semmelknödel

Antipasti | braune Olivenbutter | Balsamico

Knödel

125 g Rucola
Öl
1 Zwiebel
60 g Butter
200 ml Milch
250 g Knödelbrotwürfel
3 Eier
100 g Parmesan, gerieben
Salz, Muskat
12 kleine Büffel-Mozzarella-Kugeln
Salz, Pfeffer

Rucola in heißem Öl knusprig frittieren.
Auf etwas Küchenpapier abtropfen.

Zwiebel würfeln, in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
Milch aufkochen und abkühlen lassen.
Rucola mit der warmen Milch mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Knödelbrotwürfel mit der Rucola-Milch übergießen, Zwiebel untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Eier und Parmesan vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleine Knödel abstechen, in die Mitte eine Mozzarella-Kugel geben und abdrehen. Im Dampfbackofen bei 100° C und 100% Feuchte im gelochten Garbehälter ca. 15 Minuten garen.

Olivenbutter

100 g Butter
50 g schwarze Oliven gehackt

Butter schmelzen, leicht bräunen und die Oliven darin ziehen lassen.

Antipasti

1 rote Paprika
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
2 Artischocken-Böden
1 rote Zwiebel
Olivenöl
Thymian, Rosmarin
Salz, Pfeffer
Honig, Zitronensaft

Gemüse in kleine Würfel schneiden.

Öl erhitzen und das Gemüse mit etwas Thymian und Rosmarin kurz anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Honig und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Knödel auf den Antipasti anrichten und mit der Olivenbutter übergießen.

Frühling



Lachs gegrillt

Ofenspargel | Kartoffel | Kräuter | Beurre Blanc

Lachs

4 Stück Lachs à 100 g, ohne Haut
Olivenöl

Lachs mit Olivenöl bestreichen und im Dampfbackofen mit der Funktion Flächengrill Stufe 1 + Feuchte auf der Einschubebene 2 bei 180° C ca. 10 Minuten grillen.

Spargel

12 Stangen Spargel, geschält
Olivenöl
Butterflocken
1 Prise Kokosblütenzucker
1 TL Miso-Paste
1 EL Sojasauce
Salz

Spargel in die Glaswanne legen. Alle anderen Zutaten zu einer Marinade verrühren und über den Spargel gießen. Im Backofen bei 200 °C ca. 25 – 30 Minuten garen.

Oder: den Spargel im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C je nach Dicke ca. 20 Minuten garen. Danach marinieren und einige Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln

600 g Kartoffeln
Butter
Salz

Pellkartoffel im gelochten Garbehälter bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 30 – 40 Minuten garen. Kartoffeln schälen und halbieren. Butter schmelzen, mit etwas Salz würzen, und die Kartoffeln darin schwenken.

Kräuter Beurre Blanc

2 Schalotten
100 ml Weißwein
150 ml Fischfond
50 ml Noilly Prat
1 EL weißer Essig
4 EL Crème fraîche
150 g Butter
3 EL Gehackte Kräuter: Dill,
Schnittlauch, Kerbel, Petersilie
Salz, weißer Pfeffer

Schalotten in Würfel schneiden, mit den Flüssigkeiten aufkochen und auf $\frac{1}{3}$ reduzieren. Durch ein Sieb streichen.

Crème fraîche und Butter mit dem Stabmixer glatt pürieren.

Gehackte Kräuter zugeben und würzen.

Lachs, Spargel und Kartoffeln anrichten und mit der Soße garnieren.

Frühling



Ofen-Joghurt-Schmarrn

Himbeerpüree | Blaubeeren

Teig

8 Eier
300 g Joghurt, griechisch 10 %
200 g Crème fraîche
1 TL Vanillepaste
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 g Zucker
Butter und Zucker für die Form
Puderzucker

Eier trennen. Eigelbe mit Joghurt, Crème fraîche, Vanille, Mehl und Backpulver mischen.

Eiweiße mit Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen.

Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teig in die gefettete und gezuckerte Glaswanne füllen und im Backofen 10 – 12 Min. backen.

Schmarrn nach dem Backen stürzen, mit zwei Gabeln in Stücke zerrupfen und mit Puderzucker bestäuben.

Himbeerpüree

400 ml pürierte Himbeeren
Zuckersirup nach Geschmack

Alle Zutaten mischen und in einer Eismaschine frieren.

Blaubeeren

300 g Blaubeeren
Ingwersirup

Blaubeeren mit Ingwersirup marinieren.

Schmarrn mit den Beeren und dem Sorbet anrichten.

Sommer



Lachs

Niedertemperatur gegart

Dill-Gurken | Radieschen | Avocado-Joghurt

Lachs

4 Stück Lachs oder Lachsforelle,
ca. 50 – 70 g p. P. als Vorspeise
Olivenöl
grobes Salz

Lachs mit Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und in einen gelochten Garbehälter setzen. Im Dampfbackofen bei 30% Feuchte und 55 °C ca. 20 Minuten pochieren.

Oder den Lachs in die gebutterte Glaswanne setzen, mit Klarsichtfolie abdecken und in der Wärmeschublade bei 60 °C ca. 15 – 20 Minuten glasig garen.

Gurke

1 Salatgurke
Salz
½ Bund Dill
Olivenöl
1 Zitrone (Saft davon)

Gurke der Länge nach halbieren. Kerne mit einem Teelöffel entfernen. Gurke grob raspeln und mit etwas Salz würzen.

Im Vakuumiergerät auf Stufe 3 vakuumieren. Im Dampfbackofen bei 100 °C und 100% Feuchte ca. 25 Minuten garen.

Gurkenraspel ausdrücken und mit fein gehacktem Dill, Olivenöl und Zitronensaft vermengen.

Radieschen

1 Bund Radieschen
Rapsöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Radieschen vierteln und in Rapsöl kurz anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Avocado

2 Avocados
200 g griechischer Joghurt
1 Limette (Saft davon)
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Purple Curry
Salz, Pfeffer

Fruchtfleisch auslösen und mit allen Zutaten zu einer Creme mixen.

Sommer



Maishähnchen Sous vide gegart

Grill-Tomate | Zucchini | Ricotta-Gnocchi | Balsamico-Zwiebeln

Sauce

200 ml Balsamico-Zwiebeln
Je 100 ml Portwein und Rotwein
100 ml Lamm Fond
50 ml Crema di Balsamico
2 EL Zucker
1 Blatt Lorbeer
1 TL Speisestärke
Salz, Pfeffer

Am Vortag zubereiten.
Alle Flüssigkeiten auf ca. $\frac{1}{3}$ reduzieren. Würzen und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden.
Zwiebel dazugeben und kurz aufkochen.
1 Tag ziehen lassen.

Maishähnchen

600 g Maishähnchenbrüste, pariert
Thymian
4 EL Olivenöl
Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Die Hähnchenbrüste mit Thymian und Olivenöl vakuumieren und 1 Tag gekühlt ruhen lassen.
Im gelochten Garbehälter in der Funktion „Sous vide“ bei 59 °C ca. 50 Minuten garen.
Hähnchenbrüste auf dem Teppan Yaki in etwas Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und würzen.

Ricotta Gnocchi

500 g Ricotta
2 Eigelb
200 g Mehl
50 g Parmesan
Salz
100 g Butter

Ricotta mit allen Zutaten mischen. Teig teilen und mit reichlich Mehl zu einem dünnen Strang ausrollen. In kleine Stücke schneiden.
Auf einen geschlossenen geölten Garbehälter legen. Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 6 Min. dämpfen.
Butter etwas bräunen und Gnocchi darin kurz schwenken.

Grill-Tomaten

2 Tomaten
Olivenöl, geräuchert
2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer
1 TL getr. italienische Kräuter

Tomaten halbieren.
Alle anderen Zutaten vermengen und die Tomaten damit bestreichen.
Im geschlossenen Garbehälter ca. 10 Minuten übergrillen.

Zucchini

Je 1 gelbe und grüne Zucchini
Olivenöl, Salz

Zucchini mit einem Sparschäler bis zum Kern in lange Streifen schälen. Kurz auf dem Teppan Yaki anbraten und würzen.

Sommer



Crème brûlée

Himbeer-Sorbet | Beeren

Crème brûlée

600 ml Sahne

3 Eigelbe

3 Eier

80 g Zucker

brauner Zucker

Puderrucker

Alle Zutaten kurz aufschlagen und durch ein Sieb streichen.

Crème in die Auflaufförmchen füllen und in einen gelochten Garbehälter stellen.

Mit Klarsichtfolie (hitzebeständig bis 160 °C) bedecken.

Im Dampfbad bei 100% Feuchte und 90 °C pochieren.

Die Oberfläche der Förmchen mit reichlich braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambiergerät abflammen.

Himbeersorbet

400 ml Himbeeren püriert

50 g Zucker

50 ml Wasser

Für den Zuckersirup Zucker und Wasser aufkochen. Abkühlen lassen.

Die Himbeeren mit Zuckersirup mixen und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren. Sollte keine Eismaschine zur Verfügung stehen, das Himbeerpüree einfrieren und dann mixen.

Beeren

300 g gemischte Beeren

Passionsfrucht, in mundgerechte Stücke schneiden

Ingwersirup

Die Beeren mit der Passionsfrucht und Ingwersirup mischen.

Crème brûlée mit den Beeren und dem Sorbet anrichten.

Mit Puderrucker bestäuben.

Herbst



Gedämpfter Rote Bete-Scamorza-Knödel

Spinatsalat | Birne | braune Butter

Knödel

1 Zwiebel, gewürfelt
80 g Butter
100 ml Milch
Salz, Muskatnuss
250 g Knödelbrot
250 g Rote Bete, püriert
3 Eier
100 g geriebener Scamorza
1 Bund Petersilie, gehackt

Zwiebeln in der Butter andünsten, Milch zugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Rote Bete mit den Eiern pürieren.

Das Knödelbrot mit der Zwiebelmilch übergießen, vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Rote Beete und Eier mischen. Scamorza unterheben.

Petersilie zugeben und abschmecken.

Kleine Knödel abdrehen und im Dampfgarer im gelochten Garbehälter bei 100 °C und 100% Feuchte ca. 15 Minuten garen.

Braune Butter

100 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten. Beobachten, damit sie nicht zu dunkel wird.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

Spinatsalat

1 kleine Zwiebel, gewürfelt
grober Senf
Honig
Balsamico-Essig
Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer
400 g junger Spinat
2 Birnen in Spalten
Olivenöl
Birnenensaft

Zwiebel andünsten, mit Senf, Honig, Balsamico und Öl mixen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing leicht erwärmen und mit dem Spinat mischen.

Birnen in Spalten in Olivenöl anbraten. Etwas Birnenensaft zugeben.



Kalbstafelspitz

Niedertemperatur gegart

Sellerie-Mousseline | Karotten | Balsamico-Zwiebeln

Tafelspitz

600 g Kalbs-Tafelspitz, pariert
je ein kleiner Zweig Thymian und
Rosmarin
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Tafelspitz mit den Kräutern und dem Olivenöl marinieren.
Im Dampfbackofen in der Funktion „Niedertemperatur-Garen“ bei
55 °C / Kerntemperatur 55 °C zubereiten.
Danach von beiden Seiten auf dem Teppan Yaki scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie-Mousseline

2 Knollen-Sellerie
1 Zitrone
2 Becher Sahne
80 g Butter
Salz

Sellerie in Würfel schneiden, Zitronensaft und Sahne zugeben.
Mit dem Pürierstab pürieren.
Im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C garen.
Butter unterziehen und mit Salz würzen. Je mehr Butter, desto feiner
die Konsistenz.

Karotten

8 Karotten / Urkarotten
500 ml Karottensaft
Lorbeer, Sternanis
Thymian
50 g Butter
Salz

Karotten schälen und längs in dicke Scheiben schneiden.
Karottensaft sowie Gewürze zugeben und vakuumieren. Im
Dampfbackofen in der Funktion „Sous vide garen“ bei 85 °C
ca. 30 Minuten garen. Im Beutel abkühlen lassen.
Fond mit Butter abbinden und die Karotten darin erwärmen.
Mit Salz würzen.

Schnelle Jus

300 ml Portwein
200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond
Lorbeerblatt
Thymian
100 g eiskalte Butter
200 g Balsamico-Zwiebeln, eingelegt
1 Prise Zucker
Salz

Portwein, Rotwein und Kalbsfond mit Lorbeer und Thymian bis auf ein
Drittel sirupartig reduzieren.
Vor dem Servieren Butter einrühren. Nach Bedarf mit Salz und Zucker
abschmecken. Nicht mehr aufkochen!
Balsamico-Zwiebeln zugeben und kurz erwärmen.

Herbst



Warmer Schokoladenkuchen

Frischkäse-Eis | Apfel

Kuchen

250 g Zartbitter Schokolade
250 g Butter
5 Eier
80 g Zucker
1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Prise Salz
3 EL Mehl
Butter und etwas Zucker für die
Förmchen

Butter und Schokolade miteinander schmelzen.

Eier mit Zucker, Vanille und Salz verrühren. Mit der Schokolade und Butter mischen und das Mehl zugeben.

Förmchen ausbuttern und mit Zucker ausstreuen. Teig in die Förmchen füllen und bei 200 °C für 10 Minuten backen.

Der Kuchen soll in der Mitte noch leicht flüssig sein.

Frischkäse-Eis

300 g Frischkäse
200 ml Sahne
Mark 1 Vanilleschote
Läuterzucker nach Geschmack

Sahne und Frischkäse cremig mixen. Vanillemark zugeben.

Läuterzucker (Zucker/Wasser 1 zu 1 aufkochen) nach Geschmack dazugeben und alles durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Apfel

300 g Zucker
50 ml Wasser
100 ml Weißwein
100 ml Apfelsaft
Vanilleschote (Rest vom Kuchen)
1 Zweig Thymian
1 Blatt Lorbeer
1 Sternanis
2 EL Stärke
4 Äpfel geschält in Spalten

Zucker mit Wasser in eine Pfanne geben und kurz stehen lassen, bis der Zucker komplett „nass“ geworden ist. Die Mischung langsam erwärmen (Stufe 5 – 6) – nicht rühren – bis ein goldfarbener Karamell entstanden ist.

Vorsichtig nach und nach mit Weißwein und Saft ablöschen.

Die Gewürze und Kräuter in den Fond geben und 5 Minuten köcheln.

Mit in etwas kaltem Wasser angerührter Stärke binden. Apfelspalten zugeben und ziehen lassen.

Die warmen Kuchen vorsichtig auf Teller stürzen, mit Eis dekorieren und die Apfelspalten daneben arrangieren.

Winter



Linsen-Ricotta-Nocke

Miso-Kürbis | Grünkohlsalat | Braune Butter

Linsen-Ricotta-Nocke

100 g rote Linsen
250 g Ricotta
2 Eier
100 g Parmesan, gerieben
Salz, Pfeffer, Muskat
Semmelbrösel nach Bedarf

Linsen mit 250 ml Wasser bedecken und im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 8–10 Minuten garen. Absieben.

Alle Zutaten mischen und mit einem Stabmixer pürieren. Masse etwas ruhen lassen. Mit zwei Löffeln Nocken abstechen.

Garbehälter einölen. Nocken im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 90 °C ca. 8 Minuten garen.

Kürbis

1 kleiner Hokkaido-Kürbis
1 TL Tom Pad Sauce
2 EL Miso Sauce
etwas Tabasco
½ Bio-Zitrone
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Curry

Kürbis im Dampfbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C ca. 5–10 Minuten garen.

Teilen, entkernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit allen Zutaten mischen und pikant würzen.

In der Glaswanne bei 200 °C ca. 10 Minuten rösten.

Braune Butter

100 g Butter

Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Molke im Butterfett braun rösten. Beobachten, damit sie nicht zu dunkel wird.

Vor dem Servieren die Butter erwärmen.

Grünkohlsalat

½ Grünkohl
1 Zitrone
1 TL Senf
1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Grünkohl in sehr feine Streifen schneiden.

Übrige Zutaten zu einem Dressing vermischen. Grünkohl darin marinieren.

Winter



Hirschkalbsrücken

Niedertemperatur gegart

Sellerie-Mousseline | Spitzkohl | Jus

Hirschkalb

600 g Hirschkalblende,
(ohne Fett und Sehnen)
Thymian, Rosmarin
Olivenöl

Tafelspitz mit den Kräutern und dem Olivenöl marinieren.
Im Dampfbbackofen in der Funktion „Niedertemperatur-Garen“ bei 55 °C / Kerntemperatur 55 °C zubereiten.
Danach von beiden Seiten auf dem Teppan Yaki scharf anbraten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sellerie-Mousseline

2 Knollensellerie
Saft 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
2 Becher Sahne
80 g Butter
Salz

Sellerie in Würfel schneiden, Zitronensaft und Sahne zugeben.
Im Dampfbbackofen bei 100% Feuchte und 100 °C garen.
Mit dem Pürierstab pürieren.
Butter unterziehen. Je mehr Butter, desto feiner die Konsistenz.
Mit Salz würzen.

Schnelle Jus

300 ml Portwein
200 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond
Lorbeerblatt
Thymian
100 g eiskalte Butter
1 Prise Zucker
Salz

Portwein, Rotwein und Kalbsfond mit Lorbeer und Thymian bis auf ein Drittel sirupartig reduzieren.
Vor dem Servieren Butter einrühren. Nach Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken. Nicht mehr aufkochen!

Spitzkohl

2 kleine Spitzkohl
Olivenöl
Butter
Salz, Pfeffer, Muskat

In Spalten schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Muskat marinieren.

Winter



Kaiserschmarrn

Schmand-Eis | Pflaume

Kaiserschmarrn

6 Eier
50 g flüssige Butter
500 ml Milch
250 g Mehl
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 EL Zucker
Butterschmalz zum Braten
Rosinen, Mandeln
Puderzucker

Eier trennen.

Eigelbe mit Butter, Milch, Mehl und Vanillezucker zu einem glatten Teig verarbeiten.

Eiweiße mit Salz cremig aufschlagen. Zucker zugeben und kurz weiterschlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Teppan Yaki auf 200 °C aufheizen. Butterschmalz zugeben. Teig in 2–3 Portionen nacheinander zu einem Kaiserschmarrn ausbacken. Mit zwei Spateln zerrupfen. Nach Bedarf Rosinen und Mandeln zugeben.

Während dem Backen und final mit Puderzucker bestäuben.

Schmand-Eis

300 g Schmand
200 ml Sahne
1 Vanilleschote
100 g Zucker
100 ml Wasser

Alle Zutaten cremig mixen.

Für den Läuierzucker Zucker und Wasser aufkochen. Nach Geschmack zugeben und durch ein feines Sieb passieren.

In einer Eismaschine frieren.

Pflaumen

8 Pflaumen
2 EL Zucker
100 ml Rotwein
100 ml Pflaumensaft
1 Vanilleschote, längs geteilt
1 Lorbeerblatt
1 Sternanis
1 EL Speisestärke

Pflaumen in Spalten schneiden.

Zucker karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen. Gewürze zugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Gewürze herausnehmen.

Mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Pflaumen zugeben und abkühlen lassen.

GAGGENAU

Eine der erfolgreichsten Erfindungen aus dem Schwarzwald. Und eine Kuckucksuhr.



Gaggenau Showroom München

Die Architektur des guten Geschmacks

Unser 220 m² großer Flagship-Showroom in München-Bogenhausen wird Sie mit seinen deckenhohen Baumstämmen und Schwarzwälder Ambiente verzaubern. Der Raum lebt von Materialien wie Holz, Edelstahl und Glas und wurde als Inspirationsquelle für Kunden, Designer und Architekten konzipiert.

Beratung im Münchener Showroom

Erleben Sie unser exklusives Produkt- und Servicespektrum bei einem persönlichen Beratungsgespräch in unserem Showroom. Wir bitten hierzu um eine Terminvereinbarung, damit genügend Zeit für Sie eingeplant werden kann.

Telefonische Beratung

Egal ob Sie Fragen zu einem einzelnen Gerät oder einer ganzen Küchenplanung haben: unsere Produktberaterin steht Ihnen telefonisch zur Verfügung.

Digitale Beratung

Unsere Produktberaterin erläutert Ihnen in ihrer Küche die Vorzüge von Backofen und Dampfbackofen der Serie 400. Die Präsentation erfolgt im Rahmen eines Microsoft Teams-Meetings.

Newsletter

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über die neusten Produkte, geben inspirierende Rezeptideen und teilen besondere Genussmomente in und außerhalb unseres Showrooms. Melden Sie sich einfach auf unserer Website für den Newsletter an.

Gaggenau Showroom
Arabellastr. 30a
81925 München

Individuelle Beratungen:
Terminbuchung auf unserer Website
[gaggenau-showroom.de](https://www.gaggenau-showroom.de)

Weitere Kontaktmöglichkeiten:
Telefonisch:
+49 (0) 89 45 10 46 47
Per Mail:
info@gaggenau-showroom.de





Cook-in-Party und Geräteeinweisung

Exklusives Angebot für Kund:innen von Gaggenau

Damit Sie von Beginn an große Freude mit Ihrer neuen Küche haben, bietet Gaggenau einen besonderen Service an: Ein Profi-Koch kommt zu Ihnen nachhause, um gemeinsam Ihre neue Küche einzuweihen. Sie erhalten eine detaillierte Geräteeinweisung und wertvolle Tipps zur Anwendung und Pflege Ihrer neuen Geräte. Mit dieser Serviceleistung möchten wir Ihnen die Freude am Kochen mit Gaggenau vermitteln und Inspirationen für viele kulinarische Genussmomente geben. Von diesem Service werden Sie langfristig profitieren.

Geräteeinweisung

Bei der Geräteeinweisung zeigt Ihnen unser Profi-Koch die vielfältigen Funktionen und Anwendungsmöglichkeiten Ihrer neuen Gaggenau Geräte. Ganz exklusiv für Sie und Ihre Familie im kleinen Rahmen bei Ihnen Zuhause. Dabei wird Flammkuchen auf dem Backstein gebacken sowie Fleisch und Gemüse im Backofen bzw. Dampfbackofen zubereitet.

Cook-in-Party

Bei der Cook-In-Party bereitet unser Profi-Koch für bis zu 12 Gäste ein 4-Gänge-Menü in Ihrer Küche zu. Blicken Sie unserem erfahrenen Koch über die Schulter und erhalten Sie Tipps und Tricks zu den zahlreichen Funktionen Ihrer neuen Geräte. Damit können Sie ab sofort das volle Leistungspotenzial Ihrer privaten Genusssküche ausschöpfen. Genießen Sie einen entspannten Abend als Gastgeber und erleben Sie, wie Ihre neuen Lieblingsgerichte perfekt gelingen.

Detaillierte Teilnahmebedingungen und Kosten erhalten Sie bei Ihrem Gaggenau Partner. Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter: www.gaggenau.com/de
Die genannten Leistungen werden ausschließlich in Deutschland erbracht. Sie können von Endkund:innen einmalig bis maximal 6 Monate nach dem Einbau der Küche in Anspruch genommen werden. Die Inanspruchnahme der Leistungen setzt weiter voraus, dass bei einem Gaggenau Partner mindestens vier Gaggenau Großgeräte (darunter mindestens ein Dampfbackofen/-garofen oder Backofen) zusammen mit einer Einbauküche gekauft wurden.



Kochevents im Showroom München

Willkommen in der Welt von Gaggenau

In einem beeindruckenden Ambiente in München Bogenhausen präsentiert Gaggenau seine Genusskompetenz. Die monumentale Tafel direkt vor der Küche bildet das Herz des Showrooms. Erleben Sie ein paar genussvolle Stunden in exklusivem Rahmen und erleben Sie, was Gaggenau unter Gastlichkeit versteht.

Gaggenau live erleben

Bei diesen Kochveranstaltungen bereiten unsere Profiköche für einen kleinen Kreis von Gästen ein 4-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung zu. Dieses Event ist ideal für Interessenten, die vor dem Kauf einer neuen Küche stehen oder für Kunden, die ihre Gaggenau Geräte näher kennenlernen möchten. Denn Sie erhalten während des genussvollen Abends wertvolle Tipps zu den vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten, Funktionen, Bedienung und Pflege der Gaggenau Geräte. Sie erleben unser breites Produktspektrum in der Anwendung und können sich live von den perfekten Ergebnissen überzeugen.

Genussveranstaltungen

Beste Zutaten, hohe Kochkunst und abgestimmte Weinbegleitung: Bei unseren exklusiven Veranstaltungen kreieren Sterneköche vor Ihren Augen ganz besondere Geschmackserlebnisse. Die besten Winzer, u. a. Mitglieder der VDP. Prädikatsweingüter, oder Sommeliers präsentieren ihre korrespondierenden Weine zum Menü. Jede dieser Genussveranstaltungen ist ein inspirierendes Erlebnis voller kulinarischer Sinnlichkeit und interessanter Begegnungen.

Termine und Anmeldung unter gaggenau-showroom.de

Der Unterschied heißt Gaggenau.



Gaggenauofficial



gaggenau_



showcase/gaggenau./



gaggenauofficial

www.gaggenau.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH, Postfach 830101, 81701 München
Gaggenau Showroom München, Arabellastr. 30a, 81925 München



Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/53116-212-1001

O8AGWM0123